

TANIXEL

Tanino de castaño

CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE LOS MOSTOS Y VINOS.

CARACTERÍSTICAS

- ♦ **TANIXEL** es un tanino puro de castaño (tanino elágico), extraído con agua. El tanino es extraído a partir del tronco de los árboles (no de las castañas) de entre 50 y 75 años de edad, a los que se ha quitado la corteza y han sido secados.
- ♦ **TANIXEL** es uno de los taninos más reactivos con las proteínas. Es el tanino ideal para las clarificaciones proteicas, sobretudo utilizado conjuntamente con gelatina (GELISOL, ficha técnica N° 8.040). Actúa eficazmente contra las oxidasas naturales de la uva que son proteínas (tirosinasa y lacasa secretada por Botrytis cinerea).
- ♦ **TANIXEL**, en vinificación en tinto, protege el color gracias al fenómeno de copigmentación, permitiendo de esta manera la obtención de vinos tintos de color más intenso.
- ♦ **TANIXEL** participa en el equilibrio organoléptico de los vinos tintos, aportando más o menos estructura en función de la dosis utilizada.
- ♦ **TANIXEL** es un tanino que puede ser añadido en el transcurso de la vinificación, pero también durante la crianza del vino tinto. Las adiciones fraccionadas se aconsejan con el fin de apreciar al máximo su influencia a nivel de degustación.

DOSIFICACIÓN

- ♦ Vinificación en tinto : 15 a 50 g/hL
- ♦ Vinos blancos : 5 a 10 g/hL, conjuntamente con GELISOL (2 a 10 cL/hL)
- ♦ Seguir los consejos de un enólogo.

MODO DE EMPLEO

- ♦ Disolver **TANIXEL** en 10 veces su peso de mosto o vino.
- ♦ Para facilitar la disolución utilizar agua caliente.
- ♦ Adicionar al depósito y homogeneizar con cuidado.
- ♦ Adicionar siempre **TANIXEL** el día anterior a la clarificación con proteínas.

PRESENTACIONES

- ◆ Sacos de 1 kg – Caja de 20 x 1 kg.
- ◆ Sacos de 25 kg

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.